

תבשיל אורז סיני עם כנפי עוף בדבש וחרדל

חומרים:

1 שקית תבשיל אורז סיני,
"טובשילים"

1 ק"ג כנפי עוף, חצויים לשניים
4 כפות חרדל "דיז'ון"

4 כפות דבש

½ כוס יין לבן יבש

3 שיני שום כתושות

מלח, פלפל

ההכנה:

מערכבים חרדל, דבש, יין, שום, מלח ופלפל. משפשפים את כנפי העוף בתערובת, ומשהים למשך שעתיים. מסדרים את הכנפיים בתבנית חסינת-אש, ואופים בתנור שחומם מראש ל-190 מעלות, במשך 40 דקות. מכינים את האורז הסיני על-פי ההוראות שעל האריזה, ומגישים לצד כנפי העוף.